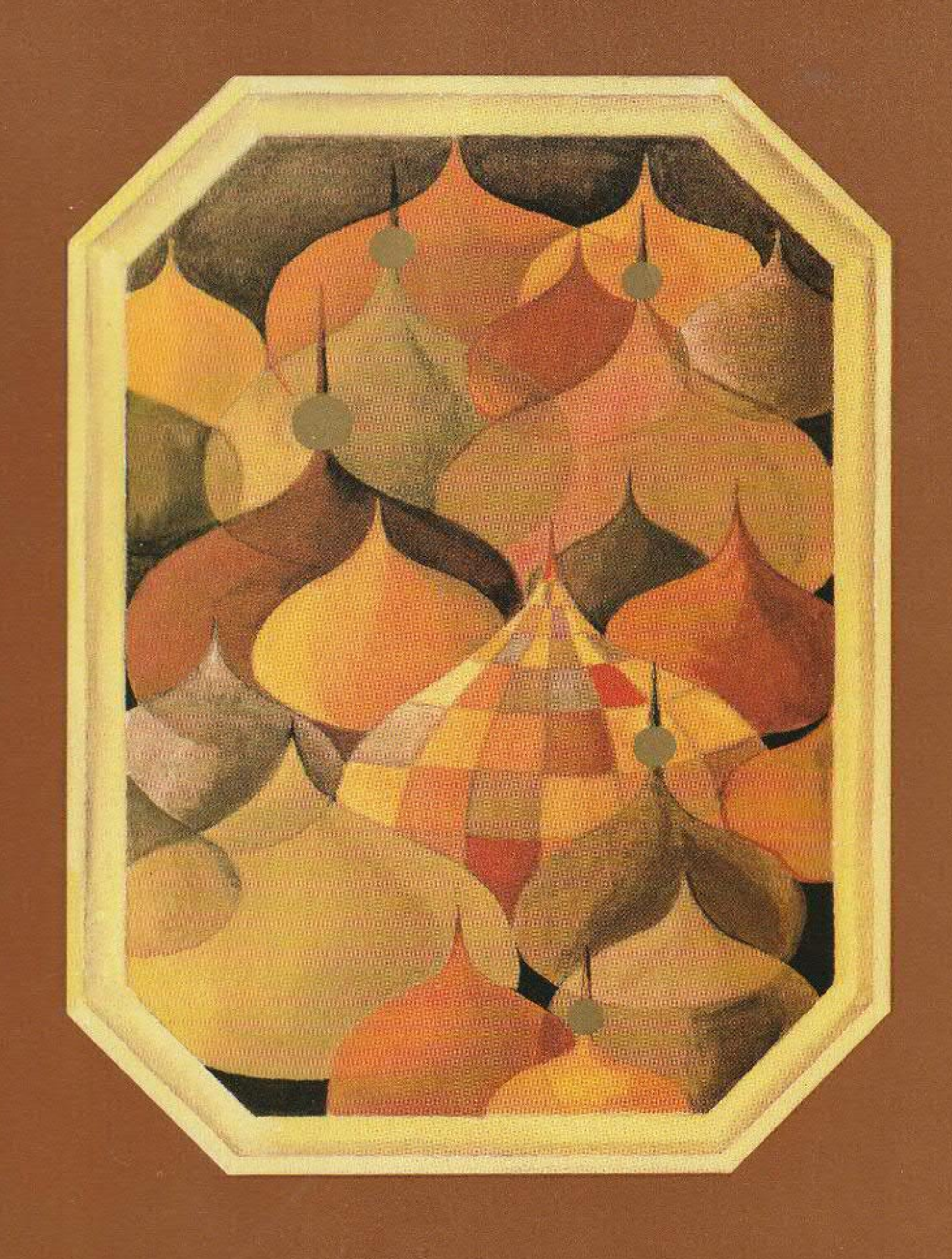


Speisenkarte

TANZCAFE

HOTEL MOSKAU

Werte Gäste!

Wir Gastronomen beteiligen uns am Gaststättenwettbewerb 1989.
Bitte schätzen Sie unsere gastronomischen Leistungen auf den ausliegenden Postkarten ein. Durch Ihre Zuschrift (Abgabe in den Briefkasten im Foyer) unterstützen Sie unsere Bemühungen, unsere Leistungen im Wettbewerb zu festigen.
Gleichzeitig werden Sie an der Auslosung zum Besuch einer gastronomischen Spitzenveranstaltung beteiligt.

Wir danken Ihnen!

Im Interesse unserer Gäste von 9.45 bis 14.30 Uhr Nichtraucherrestaurant!

Zum zweiten Frühstück empfehlen wir Ihnen: M

Soljanka mit Sahne und Zitrone 2,60

Kleine Frühstücksplatte 4,55

3 Rühreier mit Schinken, Butter und Brot 4,80

Zartes Würzfleisch auf Weißbrot mit Zitrone 4,85

Zum Mittag schnell und gut . . . (in der Zeit von 11 bis 14.30 Uhr)

Von uns für Sie zusammengestellt:

Gedeck: 27,55 M

Champignoncremesuppe

Rumpsteak mit einem Ragout aus Schinken, Champignons
mit Letscho, mit grünen Pfefferkörnern garniert,
dazu servieren wir Pommes frites sowie Bohnensalat

Vanilleeis auf Ananasring mit Nougatsoße
und Schlagsahne

Zur Einstimmung eine Vorspeise

Putenfleischcocktail, garniert mit Ananas, dazu Toast 6,90

Feines Würzfleisch mit Champignons überbacken,
mit holländischer Soße und Reibekäse, dazu Toast 7,30

Hausgemachter Pfeffersaftschinken auf Buttertoast
mit einem pochierten Ei, dazu Kaviarmayonnaise
und eine herzhafte Garnitur 10,10

Suppen wärmen den Magen vor	M
Ungarische Gulaschsuppe mit Weißbrot	1,75
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich	2,60
Ukrainische Soljanka mit Sahne und Zitrone	2,60
Klare Ochsenschwanzsuppe, mit Wachtelei und einem Schuß Weinbrand serviert, Käsestange	3,05
Champignoncremesuppe	3,25
Schwalbennestersuppe mit Wachtelei und Blätterteighalbmond	4,15

Eier- und Fischgerichte

Bunter Rohkostteller mit Kräuterrührei und Zwiebelkartoffeln	6,90
3 Rühr- oder Spiegeleier auf Salamiwürfeln, Röster und gemischter Salat	7,55
Forelle „Müllerin Art" mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (Preis nach Gewicht)	
100 g Forelle	2,50
Beilage	4,05
Gedünsteter Rotbarsch mit Senfsoße, dazu reichen wir Apfelrotkohl sowie Petersilienkartoffeln	8,30

Geflügelgerichte – herzhafte Leckerbissen

Glaciertes Brathähnchen in Pilzrahmsoße, dazu servieren wir Buttererbsen und Schwenkkartoffeln	11,15
Putenkeulenbraten garniert mit Speckkamm und grünem Pfeffer, als Beilage reichen wir Ananasrotkohl und Kartoffelbällchen	13,40
2 Broilerkeulen in Trüffel-Sahnesoße mit Safranreis und Gurkensalat in Dillsahne	17,60
Geflügelfrikassee im Reisrand mit frischen Zuchtchampignons	18,15

Unsere Hauptgerichte entnehmen Sie bitte der Tageskarte

Für den Appetit zwischendurch und für den Abend etwas Herzhaftes
(von 14.30 bis 22.15 Uhr)

Schweinekammsteak „Zigeuner Art" mit Pommes frites und gemischtem Salat	9,95
Schweinesteak mit feinem Ragout, Holländischer Soße und Käse überbacken, dazu reichen wir Pommes frites und einen gemischten Salat	11,60
Gefülltes Schweinesteak „Braumeister Art" mit Kräuterbutter, dazu reichen wir Champignonerbsen sowie Pommes frites	15,50
Gehacktes Schweinesteak mit Champignons, Bearner Soße, Pommes frites und gemischtem Salat	15,55
Zwei Schweinemedaillons garniert mit Ananas und grünem Pfeffer sowie Champignons und holländische Soße, als Beilage reichen wir Kartoffelbällchen sowie einen Gurkensalat in Dillsahne	18,90

„Maßvoll zu sein im Essen bringt sechsfachen Vorteil:

Man bleibt gesund, lebt lange, ist stets kräftig,
fühlt sich wohl, hat prächtige Kinder
und wird von den anderen nicht als Vielfraß geschmäht."

(Indisches Sprichwort)

*

Bitte wählen Sie aus dem umseitig aufgeführten Angebot an Gebäck und Patisserieerzeugnissen oder probieren Sie eine Gebäckspezialität unseres Kuchenbüfetts.

Und dazu vielleicht eine Kaffeespezialität ...	M
Kaffee „Francaise" (Mocca, 2 cl Weinbrand „Alter Sachse")	3,85
Kaffee „Baltimore" (Kaffee, gequirltes Eigelb, Zucker)	2,05
Kaffee „Mexikaner" (1/2 Kaffee, 1/2 Kakao)	1,20

Kalte Speisen	M
Geflügelsalat mit Südfrüchten garniert, dazu Butter und Toast	6,60
Moskauer Rindfleischsalat mit Kaviarwachtelei, Butter und Brot, Rote-Beete-Salat	7,45
Leningrader Käseplatte mit Brotsortiment	9,15
Strammer Max mit zwei Setzeiern und Rohkostsalat (bis 22.15 Uhr)	9,50
Delikateß-Aufschnittplatte mit verschiedenem Käse, Butter und Brot sowie einen Ananas-Kraut-Salat	10,30
Portugiesische Sardinenfilets in Sojaöl auf Toast mit sahnigem Pfefferketchup garniert	10,60
Roastbeeftaschen auf Rindfleischsalat, mit Kaviarei, Butter und Brot	11,05
Vier halbe Russische Eier auf Rindfleischsalat, dazu Lachs- und Saftschinken, Butter und Brot	13,55
Geräucherter Havelländer Aal, garniert mit Zitrone, dazu Butter und Brot	21,00

Aus der Fleischerei (bis 22.15 Uhr)

Hausgemachte Eisbeinsülze, serviert mit Remouladensoße, dazu eine herzhafte Garnitur und Röstkartoffeln	8,60

Desserts

	M
Eiskaffee	3,70
Nußeis mit schwarzen Johannisbeeren, Sahne	4,25
Pückler Halbgefrorenes mit Eierlikör und Sahne	4,70
Vanilleeis mit schwarzen Johannisbeeren, Sahne und Curacao	5,25
Kirscheisbecher mit Curacao und Sahne	5,50
Erdbeereisbecher mit Eierlikör und Sahne	7,55
Großer Tropic-Eisbecher	10,00
Ananaseisbecher mit Sahne	10,20

Gebäck

Pralinentorte	1,90
Quark-Sahne-Torte	1,90
Himbeersahnetorte	1,95
Nougattorte	2,40
Nuß-Sahne-Torte	2,70

Heiße Getränke

Ein Kännchen Pickwick-Tee (2 Beutel) mit Zucker und Zitrone in den Sorten: „Jasmin", „Melange", „Zitrone", „Orange", „Englisch blend"	2,13
Ein Kännchen Kräutertee (2 Beutel) mit Zucker und Zitrone in den Sorten: „Minze-Mix", „Draco-Mix", „Kräuter-Mix", „Hagebutte"	2,13
Tasse Kaffee, komplett	1,25
Kännchen Kaffee, komplett	2,50
Kännchen Mocca, komplett	2,38
Kännchen Malzkaffee	1,13
Kännchen Kakao	2,25

Küchenöffnungszeiten:		
	Warme Küche	bis 22.15 Uhr
	Kalte Küche	17.00 bis 23.15 Uhr
	Patisserie	bis 23.15 Uhr
	Küchengetränke	bis 23.15 Uhr

Gestatten Sie uns einen Hinweis!

In unserem Restaurant haben Sie die Möglichkeit, Ihre Rechnung in frei konvertierbarer Währung zu begleichen.

Gültig ab 2. 10. 1989

III-6-4 9456-89 KvGD 153-1366-89

